



Istituto Nazionale  
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio  
Asti



## “I RISTORANTI DEL BUON VINO”

Marchio OSPITALITÀ ITALIANA della Ristorazione Tipica Astigiana

### Appendici I, II, III al Disciplinare per la qualificazione dei ristoranti tipici della provincia di Asti

#### Appendice I - Prodotti tipici da somministrare tal quali o come ingredienti di ricette tipiche

##### **PRODOTTI DOP** (*Denominazione di Origine Protetta*)

- ROBIOLA DI ROCCAVERANO
- TOMA PIEMONTESE
- SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA
- PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO
- TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO

##### **PRODOTTI IGP** (*Indicazione Geografica Protetta*)

- NOCCIOLA PIEMONTE

##### **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE** (**Deliberazione della Giunta Regionale 15/04/2002, n. 46-5823**)

##### **A) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione**

- BATSUA'
- BISECON (BISECUN)
- BOVINO PIEMONTESE
- BUE DI CARRU'
- CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI
- CAPPONE DI VESIME
- FRISSE (FRESSE) o GRIVE
- GALLINA BIONDA PIEMONTESE
- LARDO
- LINGUA DI BOVINO COTTA
- PANCETTA CON COTENNA
- PRETI (PREVI, QUAIETTE)
- PROSCIUTTO COTTO
- SALAME COTTO
- SALAME D'ASINO
- SALAME D'LA DOJA
- SALAME DEL CIOS
- SALAME DI CAVALLO

- SALAME DI CINGHIALE
- SALAME DI GIORA
- SALAME DI TESTA o CUPA
- SALAME o SALAMINO DI CAPRA
- SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE
- SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA
- SANGUINACCI
- TESTA IN CASSETTA
- VIOLINO DI AGNELLO
- VIOLINO DI CAPRA

**B) Condimenti**

- BAGNA CAUDA
- BAGNET ROSS (BAGNET 'D TOMATICHE)
- BAGNET VERD
- MOSTARDA D'UVA o COGNA'

**C) Formaggi**

- BRUS e BRUS DA RICOTTA
- ROBIOLA D'ALBA
- ROBIOLA DI COCCONATO
- SEIRAS (SAIRAS) DI LATTE
- SEIRAS DI SIERO DI PECORA

**D) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

- ASPARAGO BIANCO DI POIRINO
- ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO
- CARCIOFO DELLA VAL TIGLIONE
- CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI
- CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO
- CIPOLLE ASTIGIANE (BIONDE E ROSSE)
- FARINA DI LANGA PER POLENTA
- MELA DI SAN MARZANO OLIVETO
- MELE DEL MONFERRATO
- PATATE DELL'ALTA VALLE BELBO
- PATATE DI CASTELNUOVO SCRIVIA
- PESCHE DI CANALE
- PEPERONE DI CAPRIGLIO
- PEPERONE QUADRATO D'ASTI
- SEDANO DORATO ASTIGIANO
- TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO)

**E) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria**

- AGNOLOTTI
- AMARETTI
- BIOVA
- BONET
- BRUT E BON
- CAMELLE CLASSICHE DURE
- CASTAGNACCIO
- CIOCCOLATINO CREMINO
- COPPI DI LANGA
- FINOCCHINI

- FUGASSA D'LA BEFANA
- GIANDUIOTTO
- GRISSINO STIRATO
- LINGUA DI SUOCERA
- PANETTONE BASSO GLASSATO ALLE NOCCIOLE
- PANNA COTTA
- PASTE DI MELIGA
- PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE
- PLIN
- POLENTINA ASTIGIANA
- PRALINE AL RHUM
- RUSTICA
- TAJARIN
- TIRA'
- TIRULEN
- TORCETTI
- TORRONE DI NOCCIOLE
- TORTA DEL PALIO
- TORTA DI CASTAGNE
- TORTA DI NOCCIOLE

#### **F) Miele**

- MIELI DEL PIEMONTE

#### **G) Pesci**

- PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE
- TINCA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO

#### **PRODOTTI De.Co. (certificati con delibera comunale)**

- AGNOLOTTO GOBBO
- PESCA LIMONINA
- POM MARCON
- POMODORO CERRATO
- SEDANO DORATO
- TORRONE D'ASTI

### **Appendice II – Ricette e piatti tipici**

- ACCIUGHE CON BAGNETTO
- AGNOLOTTI D'ASINO
- AGNOLOTTI AL SUGO DI CARNE
- ALBORELLE FRITTE
- ANGUILLA IN CARPIONE
- ANTIPASTO CAMPAGNOLO
- "BACIUA"
- BAGNA DEL DIAVOLO
- BAGNET ROSSO
- BAGNET VERDE PER BOLLITI
- "BELECAUDA" (FARINATA DI CECI)
- BISECA (O BUSECA)
- BISCOTTI DI MELIGA

- BOLLITO MISTO
- BRASATO ALLA BARBERA D'ASTI
- BUGIE
- "BUNET" AL CIOCCOLATO
- CAPONET
- CARDI (IN DIVERSE MANIERE)
- CARNE CRUDA ALL'ASTIGIANA
- CARPIONATA (DI UOVA E ZUCCHINE E ALTRO)
- CECI (IN DIVERSE MANIERE)
- CONIGLIO (COMUDA' CON PATATE O IN DIVERSE MANIERE)
- COTECHINO CON PURE' DI PATATE
- CROCCANTI DI NOCCIOLE
- CROSTATE CON CONFETTURE DI FRUTTA
- CROSTATA DI MAIS CON MARMELLATA DI CILIEGIE
- FAGIOLI ALL'ASTIGIANA (O IN DIVERSE MANIERE)
- FINANZIERA
- FLAN DI CARDI GOBBI DI NIZZA
- FRICANDO' ASTIGIANO
- FRICIOLIN DI PATATE (O DIVERSI)
- "FRICIULE" (FRITTELLE SALATE) CON LARDO O SALAME COTTO
- "FRICIO" (FRITTELLE DOLCI DEL CONTADINO)
- FRITTATA CON ERBA DI SAN PIETRO (O DIVERSE)
- FRITTELLE DI MELE
- FRITTO MISTO
- FRITTURA DI LUMACHE
- GIARDINIERA
- GNOCCHI
- GRIVE
- INSALATA DI CAVOLO CON BAGNA CAUDA
- INSALATA DI SARSET
- INSALATA DI TRIPPA
- INSALATA RUSSA
- INSALATE VARIE DI VERDURE TIPICHE DEGLI ORTI ASTIGIANI
- LASAGNETTE DELLA VIGILIA (CONDITE CON AGLIO E ACCIUGHE)
- LINGUA IN SALSA VERDE
- LUCCIO IN CARPIONE
- LUMACHE AL VERDE
- MALTAGLIATI CON FAGIOLI
- MINISTRONE ALL'ASTIGIANA
- PANNA COTTA
- PESCHE AL RUCHE'
- PESCHE RIPIENE AL CIOCCOLATO
- PEPERONI CON BAGNA CAUDA
- POLENTA ARROSTITA SULLA BRACE CON SALSICCIA E PEPERONATA
- POLENTA E MERLUZZO IN UMIDO
- POLENTA CON BOCCONCINI DI CINGHIALE
- POLENTA CON FUNGHI
- POLLO ARROSTO (O IN DIVERSE MANIERE)
- POLLO IN GELATINA
- "PUCCIA"
- RANE FRITTE
- RATATUIA
- RAVIOLI CON IL "PLIN"

- RISOTTO AI FUNGHI
- RISOTTO ALLA BARBERA D'ASTI
- ROLATA ASTIGIANA
- SALAME DOLCE
- SALAME DI TRIPPA CONDITO
- SCALOPPINE DI VITELLO
- "SOMA D'AJ"
- STUFATO DI VITELLONE PIEMONTESE ALLA BARBERA D'ASTI
- TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI
- TAGLIATELLE ALL'UOVO CON TARTUFO
- TAGLIERINI CON SUGO DI CARNE
- TARTRA
- TESTINA DI VITELLO IN SALSIA VERDE
- TINCHE IN CARPIONE
- TONNO DI CONIGLIO
- TORTA DI CASTAGNE
- TORTA DI MANDORLE
- TORTA DI MELE
- TORTA DI PERE
- TORTA DI NOCCIOLE
- TORTA DI ZUCCA
- TORTINO 'D GIANDUJA
- TRIPPA IN UMIDO
- "TURTA 'D SEIRASS" (TORTA DI RICOTTA)
- VITELLO TONNATO
- ZABAGLIONE AL MOSCATO D'ASTI

## **Appendice III – Vini, liquori e distillati**

### **Vini**

**ASTI SPUMANTE D.O.C.G.**

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.**

**BARBERA D'ASTI D.O.C.G. e le sue tipologie di 'SUPERIORE' (Astiano, Nizza, Tinella)**

**BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE D.O.C.G.**

**BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.**

**BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.**

**ALBUGNANO D.O.C.**

**ALTA LANGA D.O.C.G.**

**CISTERNA D'ASTI D.O.C.**

**CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO D.O.C.**

**DOLCETTO D'ALBA D.O.C.**

**DOLCETTO D'ASTI D.O.C.**

**FREISA D'ASTI D.O.C.**

**GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.**

**LOAZZOLO D.O.C.**

**MALVASIA DI CASORZO D.O.C.**

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C.**

**RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.**

**MONFERRATO D.O.C. E SUE TIPOLOGIE**

Tipologie: bianco, rosso, chiaretto, Dolcetto, Freisa. Ciascuna tipologia recante la specificazione del vitigno è composta dallo stesso nella misura dell'85%.

**PIEMONTE D.O.C. e sue tipologie**

Tipologie: Spumante (con eventuale specificazione del vitigno: Pinot nero, Pinot Bianco, Pinot grigio o Pinot, Cortese, Chardonnay, Pinot-Chardonnay, Chardonnay Pinot, Brachetto), Frizzante (Cortese, Chardonnay, Barbera, Bonarda), Barbera, Bonarda, Grignolino, Brachetto, Cortese, Chardonnay, Moscato e Moscato passito.

## **Liquori e distillati**

**(PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE -  
Deliberazione della Giunta Regionale 15/04/2002, n. 46-5823)**

- **ARQUEBUSE**
- **GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE**
- **VERMUT**